



Bitartrato di potassio

Bitartrato di potassio di origine naturale, chiamato anche crema di tartaro o tartrato acido di potassio. Ottimizza il processo di stabilizzazione a freddo dei vini, favorendo la cristallizzazione di dei sali tartarici.



CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

- ◆ **Formulazione:** Bitartrato di potassio naturale (E336 (i)).
- ◆ **Interesse enologico:** Stabilizzazione nei confronti delle precipitazioni tartariche, ausiliario di trattamento a freddo (soprasaturazione a 0°C). L'utilizzo di bitartrato di potassio **ottimizza il processo di stabilizzazione tartarica dei vini con il passaggio a freddo**, favorendo la cristallizzazione dei sali di tartrato (effetto di nucleazione). **Favorisce il processo di cristallizzazione**, che diventa più rapido e completo.



ISTRUZIONI PER L'USO

- ◆ Utilizzare su vino chiarificato per una efficacia ottimale.
Preparazione: Portare il vino a 0°C. Sciogliere il bitartrato di potassio in acqua fredda e mescolare la soluzione ottenuta direttamente con la massa da trattare.
Incorporazione: Agitare energicamente, tutta la crema di tartaro deve essere sospesa nel vino. Mantenere in leggera agitazione per 4 a 6 ore. Filtrare dopo il trattamento.
- ◆ **Dose:** 4 g/L (400 g/hL).



SPECIFICHE

FISICHE

- ◆ **Aspetto e colore:** Cristallo bianco

CHIMICHE

- ◆ **Purezza:** > 99%
- ◆ **Perdita d'essiccazione:** < 1%

LIMITI

- ◆ **Ferro:** < 10 mg/kg
- ◆ **Piombo:** < 2 mg/kg
- ◆ **Arsenico:** < 3 mg/kg
- ◆ **Mercurio:** < 1 mg/kg
- ◆ **Ossalati:** < 100 mg/kg
- ◆ **Sodio:** < 1%



CONFEZIONAMENTO E CONSERVAZIONE

- ◆ Sacchi da 5 kg e sacchi da 25 kg.
- ◆ Conservare nel suo imballo originale ermeticamente chiuso, in un luogo fresco, asciutto e inodore. Rispettare la DLUO scritta sulla confezione. Utilizzare rapidamente dopo l'apertura.